

UNIVERSUL LOCAL al comunei Mărăcineni

Tiraj:
1800 exemplare
Tipărit de:
NEW DESIGN IDEA S.R.L.
www.new-idea.ro
ISSN 2392-960X

3/2018 PUBLICAŢIE LUNARĂ EDITATĂ DE PRIMĂRIA ŞI CONSILIUL LOCAL MĂRĂCINENI



Învierea Domnului, momentul în care inima omului cu inima Domnului au bătut şi bat laolaltă, să reverse asupra noastră Binecuvântarea Sfântă şi să vestească o primăvară frumoasă, încărcată de bucurii şi de speranţe, de energie nouă şi lumină caldă.

În această perioadă cu încărcătură spirituală deosebită, vă doresc din tot sufletul un gând bun, lumină, pace, viaţă îndelungată şi plină de armonie, iubire, recunoştinţă, generozitate, prosperitate şi înţelepciunea de a aprecia fiecare zi prin micile bucurii pe care ni le oferă!

HRISTOS A ÎNVIAT!

Cu înaltă consideraţiune,
Primar,
Nicolae Liviu Dascălu

Din cuprins:



HOTĂRÂRI ALE CONSILIULUI LOCAL MĂRĂCINENI LUNA FEBRUARIE 2018

1.Proiect de hotărâre privind prelungirea termenului de valabilitate al Planului Urbanistic General al comunei Mărăcineni,judeţul Argeş, până la intrarea în vigoare a noului Plan Urbanistic General, dar nu mai târziu de data de 30 decembrie 2018.

2. Proiect de hotărâre privind aprobarea Caietului de sarcini şi a demarării procedurii de achiziţie pentru atribuirea unui contract de prestări servicii de catering, preparare şi distribuţie a hranei pentru copiii care frecventează centrul de zi: „Albă ca Zăpada şi cei 60 de pitici" cu o firmă specializată în domeniu.

3. Proiect de hotărâre cu privire la atribuirea unui contract de servicii prin încredinţare directă unei firme autorizate ANRE, pentru asigurarea întreţinerii şi reparaţiilor sistemului de iluminat public al comunei Mărăcineni de către o firmă autorizată.

4.Proiect de hotărâre privind aprobarea bugetului local al comunei Mărăcineni, judeţul Argeş, pe anul 2018.

5.Proiect de hotărâre privind aprobarea indicatorilor tehnico-economici la faza atribuirii contractului de servicii de proiectare şi execuţie de lucrări ofertantului desemnat câştigător, firma S.C. COMESAD DRUMURI S.R.L.

6. Proiect de hotărâre privind aprobarea atribuirii unui contract având ca obiect servicii de elaborare studiu de fezabilitate (studiu geotehnic, nota conceptuală, tema de proiectare, documentaţii obţinere avize) la obiectivul de investiţie: ”Extindere canalizare pluvială în zona blocuri, sat Mărăcineni, comuna Mărăcineni, judeţul Argeş”, prin cumpărare directă online din catalogul de produse publicat în SEAP.

7. Proiect de hotărâre privind aprobarea atribuirii unui contract având ca obiect servicii de proiectare (PT+CS+DE+DTAC şi asistenţă tehnică) la obiectivul de investiţie: ”Reamenajare urbană cartier blocuri faza I, căi de acces şi parcări, sat Mărăcineni, comuna Mărăcineni, judeţul Argeş”, prin cumpărare directă online din catalogul de produse publicat în SEAP.

8. Proiect de hotărâre privind aprobarea atribuirii unui contract având ca obiect servicii de proiectare (PT+CS+DE+DTAC şi asistenţă tehnică) la obiectivul de investiţie: ”Reamenajare urbana cartier blocuri faza II, peisagistică în sat Mărăcineni, comuna Mărăcineni, judeţul Argeş”, prin cumpărare directă online din catalogul de produse publicat în SEAP.

9. Proiect de hotărâre privind aprobarea atribuirii unui contract având ca obiect servicii de proiectare (PT+CS+DE+DTAC şi asistenţă tehnică) la obiectivul de investiţie: ”Amenajare zona şcoală Argeşelu, comuna Mărăcineni, judeţul Argeş”, prin cumpărare directă online din catalogul de produse publicat în SEAP.

10.Proiect de hotărâre privind aprobarea Programului Anual de achiziţii publice pentru anul 2018, al comunei Mărăcineni ca urmare a necesităţii de noi investiţii şi prestări de servicii.

11.Proiect de hotărâre privind aprobarea Planului de ocupare a funcţiilor publice din cadrul aparatului de specialitate al primarului comunei Mărăcineni, judeţul Argeş ,pentru anul 2018.

12.Proiect de hotărâre privind aprobarea calendarului evenimentelor şi activităţilor cultural-artistice, sportive, sociale şi educative, la nivelul comunei Mărăcineni, pentru anul 2018.

13.Proiect de hotărâre privind aprobarea calendarului evenimentelor şi activităţilor cultural-artistice, sportive, sociale şi educative, la nivelul Centrului de zi « Albă ca Zăpada şi cei 60 de pitici» din comuna Mărăcineni, judeţul Argeş, pentru anul 2018.

14.Proiect de hotărâre privind aprobarea atribuirii unui contract de servicii de specialitate pentru întocmirea/elaborarea, scrierea unor proiecte cu finanţare europeană.

15.Proiect de hotărâre privind aprobarea Programelor cu finanţare europeană-Proiect cu finanţare Europeană în cadrul Programului de educaţie şi tineret ERASMUS+ cu tema „SIMTE-TE ACASĂ” .

16.Proiect de hotărâre privind aprobarea atribuirii contractului de servicii de dirigenţie pentru supravegherea lucrărilor de construcţii pentru realizarea obiectivului de investiţie ‹‹EXTINDERE REŢEA STRADALĂ ÎN COMUNA MĂRĂCINENI, JUDEŢUL ARGEŞ›› prin cumpărare directă din catalogul SEAP.

CENTRUL DE ZI «ALBĂ CA ZĂPADA ŞI CEI 60 DE PITICI» UNIVERSUL COPILĂRIEI

"De unde sunt eu? Sunt din copilăria mea. Sunt din copilăria mea ca dintr-o ţară."
(Antoine de Saint-Exupery)



Centrul nostru oferă startul în societate, oferă ocazia de a crea prietenii, de a explora, de a cerceta, de a învăța, toate acestea realizându-se prin joc. În realizarea întregii activități din Centru, ne dorim să avem aproape familia care reprezintă un partener ideal, de aceea încercăm să-i oferim ocazii frecvente și variate de a se implica în activitatea din Centru. Încercăm să asigurăm un parteneriat real ce părăsește traseele standardizate, ineficiente și se concentrează pe activități concrete, benefice atât pentru copii cât și pentru părinți și educatoare.

Preșcolarii de la Centrul de Zi "Albă ca Zăpada și cei 60 de Pitici", alături de doamnele educatoare, au organizat o serie de activități prin care s-a sărbătorit Dragobetele, sărbătoarea dragostei la români. Pentru început, doamnele educatoare le-au citit celor mici legenda Dragobetelui, despre care se spune că a fost fiul Babei Dochia. Cei mici au adresat apoi o serie de întrebări atât despre Baba Dochia cât și despre fiul acesteia, Dragobetele, fiind interesați și de felul în care iau naștere legendele. Apoi, sub îndrumarea doamnelor educatoare, preşcolarii au executat



un colaj mai aparte sub formă de inimioară. Practic, formele de inimioară au fost confecționate din carton, au fost încărcate cu paste pictate și cu amprentele mânuțelor copiilor. Creația fiecărui copil și-a spus cuvântul și și-a pus amprenta pe lucrările acestora.



Un cadru aparte, prielnic activităţilor variate şi pline de culoare şi ingeniozitate ce se pot realiza în Centru, ne oferă începutul anotimpului de primăvară - „Mărţişorul" şi „Ziua mamei" fiind două momente pe care "Îngerașii", "Ștrumfii" și "Voiniceii" le marchează cu drag în Centru.

În prag de primăvară, copiii de la Centru, ajutați de doamnele educatoare: Fulger Iulia Daniela, Manea Petruța, Conea Elena, Ungureanu Adina, Iosifaru Simona, Zanfir Ionica și coordonați de doamna Piscanu Angela - șeful centrului, și-au etalat talentul și îndemânarea și au confecționat diverse mărțișoare, care mai de care mai haioase. Inedita expoziție a fost expusă în holul Primăriei, iar cu acest prilej, cavalerii noștri au dăruit doamnelor și domnișoarelor prezente în incintă, câte un mărțișor. Copiii au lucrat intens, dar s-au și bucurat de mărțișoarele realizate, fiind foarte mândri de roadele muncii lor.



„O zi de neuitat" aşa a fost numită ziua în care mămicile, bunicile şi tăticii, au răspuns prompt invitației de a ni se alătura şi a participa la diferitele ateliere de creație dedicate celei mai minunate ființe: - Mama. Ziua cea mare a venit, rând pe rând copiii erau plini de bucurie la sosirea părinților, la fel era şi chipul părinților, plin de încântare, deoarece au fost invitați să petreacă momente plăcute alături de cele mai reuşite creații ale lor, copiii.

După prezentarea temelor activităților şi punerea la dispoziția părinților a materialelor, munca a început mai întâi timid, apoi cu mult entuziasm. Implicarea a atins cote de excepție, când, cot la cot, părinții au realizat activități împreună cu copiii. Tăticii au fost la fel de entuziasmați ca şi mamele, contribuind alături de preşcolari cu idei noi, fiind deschişi la provocarea unei munci migăloase.



Părinții şi copiii au povestit, au râs mult, au muncit şi s-au jucat împreună. Bucuria se citea pe fețele tuturor. Nu ştiai cine e mai mândru: copilul sau părintele său! La finalul activității, toți am fost fericiți. Am cântat, am dansat, ne-am fotografiat, imortalizând aceste unice momente, mai ales că, preşcolarii din grupa "Voiniceii" se îndreaptă cu paşi repezi spre şcoală.

Ce să vă mai spunem? Au fost atâtea emoții, bucurii, fotografii și felicitări că nici nu mai avem cuvinte să le descriem! ☺



ACTELE NECESARE PENTRU OBŢINEREA DOCUMENTELOR OFICIALE

ACTELE NECESARE PENTRU ELIBERAREA LIVRETULUI DE FAMILIE:

1. ACTELE DE IDENTITATE VALABILE ORIGINALE ALE SOŢILOR;

2. CERTIFICATUL DE CĂSĂTORIE ORIGINAL;

3. CERTIFICATELE DE NAŞTERE ALE COPIILOR ORIGINALE;

DUPĂ CAZ:

1. CERTIFICATUL DE DECES AL UNUIA DINTRE SOŢI SAU AL COPILULUI;

2. SENTINŢELE JUDECĂTOREŞTI DEFINITIVE ŞI IREVOCABILE DE DESFACERE A CĂSĂTORIEI, ADOPŢIEI, ÎNCREDINŢARE COPII;

3. HOTĂRÂREA DE PLASAMENT SAU DE ÎNCREDINŢARE A COPILULUI.

ACTELE NECESARE PENTRU ÎNREGISTRAREA NAŞTERII:

1. CERTIFICATUL MEDICAL CONSTATATOR AL NAŞTERII;

2. CERTIFICATUL DE CĂSĂTORIE – ORIGINAL + FOTOCOPIE PENTRU PĂRINŢII CĂSĂTORIŢI LEGITIM;

3. CERTIFICATUL DE NAŞTERE AL MAMEI ŞI AL TATĂLUI – ORIGINAL + FOTOCOPIE PENTRU PĂRINŢII CARE NU SUNT CĂSĂTORIŢI LEGITIM;

4. BULETINE (CĂRŢI) DE IDENTITATE ALE PĂRINŢILOR – ORIGINAL + FOTOCOPIE.

TERMENUL PENTRU DECLARAREA ŞI ÎNREGISTRAREA NAŞTERII COPILULUI ESTE:

1. 15 ZILE DE LA DATA NAŞTERII, PENTRU COPILUL NĂSCUT VIU ŞI AFLAT ÎN VIAŢĂ;

2. 3 ZILE DE LA DATA NAŞTERII, PENTRU COPILUL NĂSCUT MORT;

3. 24 ORE DE LA DATA DECESULUI, PENTRU COPILUL NĂSCUT VIU CARE A DECEDAT ÎNĂUNTRUL TERMENULUI DE 15 ZILE.

ACTELE NECESARE PENTRU ÎNCHEIEREA CĂSĂTORIEI:

1. CERTIFICATE PRENUPŢIALE (ANALIZE MEDICALE) DE LA MEDICUL DE FAMILIE SAU DIN POLICLINICĂ VALABILITATEA ACESTOR CERTIFICATE – 14 ZILE;

2. CERTIFICATE DE NAŞTERE – ORIGINAL + FOTOCOPIE;

3. CĂRŢI DE IDENTITATE – ORIGINAL + FOTOCOPIE;

4. HOTĂRÂREA DE DIVORŢ / CERTIFICATUL DE DECES PENTRU PERSOANELE CARE NU SUNT LA PRIMA CĂSĂTORIE;

ACTELE SE DEPUN CU 10-14 ZILE ÎNAINTE DE DATA CĂSĂTORIEI.

ACTELE NECESARE PENTRU ÎNREGISTRAREA DECESULUI:

1.CERTIFICATUL MEDICAL CONSTATATOR AL DECESULUI;

2. BULETINUL (CARTEA) DE IDENTITATE – ORIGINAL + FOTOCOPIE A PERSOANEI DECEDATE;

3. CERTIFICATUL DE NAŞTERE ŞI DE CĂSĂTORIE – ORIGINAL + FOTOCOPIE ALE PERSOANEI DECEDATE;

4. BULETINUL (CARTEA) DE IDENTITATE – ORIGINAL + FOTOCOPIE A PERSOANEI CARE DECLARĂ DECESUL

TERMENUL PENTRU DECLARAREA DECESULUI:

1. 3 ZILE CÂND CAUZA DECESULUI ESTE NATURALĂ;

2.48 ORE CÂND DECESUL SE DATOREAZĂ UNEI SINUCIDERI, UNUI ACCIDENT SAU ALTOR CAUZE VIOLENTE.

ACTE NECESARE PENTRU ELIBERAREA DUPLICATELOR:

Pentru eliberarea duplicatelor în cazul actelor de stare civilă pierdute, distruse sau furate, cât şi pentru preschimbarea celor vechi în certificate de uz internaţional sunt necesare următoarele acte :

1. Actul de identitate original şi copie xerox (în lipsa acestuia – Cartea de identitate provizorie eliberată de Serviciul de Evidenţa Persoanelor);

2. Chitanta în valoare de 2 lei achitată la casieria institutiei;

3. Cerere – formular tip.

Duplicatele după certificatele de naştere se eliberează numai titularilor. Duplicatele după certificatele de naştere ale minorilor sub 14 ani sau a celor peste 14 ani, care nu au avut niciodată act de identitate se eliberează unuia dintre părinţi.

Duplicatele după certificatele de căsătorie se eliberează unuia dintre soţi. Duplicatele după certificatele de deces se eliberează persoanelor îndreptăţite.

DOCUMENTE NECESARE PENTRU ACORDAREA ALOCAŢIEI DE STAT PENTRU COPII ACORDATĂ ÎN BAZA LEGII 125/2015:

1. Certificat de naştere copil (original şi copie);
2. Actul de indentitate ale părinţilor (original şi copie);
3.Livretul de familie (original și copie):
4. Cerere tip (eliberată de Primărie – Compartimentul de Asistență Socială);

5. Opțiunea virării de indemnizație creștere copil/stimulent de inserție prin mandat poștal sau extras de cont (cont IBAN) pentru virarea pe card.

DOCUMENTE NECESARE PENTRU INDEMNIZAŢIA DE CREŞTERE A COPILULUI/STIMULENTULUI DE INSERȚIE ACORDATE PE BAZA H.G. 685/2015:

1. actele de identitate ale părinţilor (original şi copii);
2. certificatul de naştere a copilului pentru care se solicită dreptul (original şi copii);
3. copie după livretul de familie;
4. opțiunea virării de indemnizație creștere copil/stimulent de inserție prin mandat poștal sau extras de cont (cont IBAN) pentru virarea pe card;
5. Cerere tip (eliberată de Primărie – Compartimentul de Asistență Socială) – opțiunea de indemnizație creștere copil un an, doi sau trei ani (pentru copilul cu dizabilitate);
6. Anexa nr. 2 – Adeverința care trebuie completată de angajator cu veniturile pe 24 de luni privind persoana în cauză care solicită (eliberată de Primărie – Compartimentul de Asistență Socială, trebuie să fie eliberată de angajator în original semnată și ștampilată);
7. Decizia de suspendare/reluare (stimulent de inserție) a activității eliberată de angajator în original, semnată și ștampilată.

ATENŢIE !!!

Pentru persoanele care realizează din activităţi independente sau activităţi agricole vor depune dovada privind veniturile realizate în anul fiscal anterior celui în care s-a născut copilul şi/sau dovadă privind venitul calculat în vederea plăţii anticipate a impozitului precum şi copia deciziei de impunere eliberate de autorităţile competente.

Pentru persoanele care au urmat sau urmează o formă de învăţământ universitar, postuniversitar sau liceal se va prezenta o adeverinţă de studii/diplomă de absolvire.

DOCUMENTE NECESARE ÎN VEDEREA ACORDĂRII ALOCAŢIEI DE SUSŢINERE A FAMILIEI:

1. Cerere;
2. Livret de familie (original şi copie);
3. C.I./B.I. (original şi copie);
4. Acte doveditoare privind venitul net obţinut de către membrii familiei în luna anterioară depunerii cererii;
5. Adeverinţă de la şcoală pentru copiii şcolarizaţi cu specificaţia că nu înregistrează absenţe nemotivate în cursul unui semestru care să conducă la scăderea notei la purtare la 8;
6. Certificat de căsătorie ,hotărâre de divorţ, certificat de deces, după caz(original şi copie);
7. Certificat de naştere pentru copii sub 14 ani, (original şi copie);
8. Talon – mijloace de transport aliate în proprietate (original şi copie) după caz;
9. Adeverinţă de la registrul agricol ;
10. Adeverinţă de la Administraţia Financiară;
11. Dosar.

DOCUMENTE NECESARE ÎN VEDEREA ACORDĂRII AJUTORULUI SOCIAL:

1. Cerere;
2.Livret de familie (original şi copie);
3. C.I./B.I. (original şi copi);
4. Acte doveditoare privind venitul net obţinut de către membrii familiei în luna anterioară depunerii cererii ;
5. Adeverinţă de la şcoală pentru copiii şcolarizaţi;
6. Certificat de căsătorie, hotărâre de divorţ, certificat de deces, după caz (original şi copie);
7. Certificat de naştere pentru copii sub 14 ani, (original şi copie);
8. Talon – mijloace dc transport aflate în proprietate (original şi copie) după caz;
9. Adeverinţă de la registrul agricol
10. Adeverinţă de la A.J.O.F.M. (şomaj);
11. Certificatul medical de constatare a capacităţii de muncă (expertiză medicală);
12. Adeverinţă de la Administraţia Financiară;
13. Dosare.

ACŢIUNE IMPORTANTĂ ÎN ZILELE FRIGUROASE

Acţiune importantă în comuna Mărăcineni, acolo unde, domnul primar Nicolae Liviu Dascălu a reuşit să strângă bani şi să le ofere cetăţenilor bolnavi, fără posibilităţi sau cu situaţii dificile, pâine şi lemne, în zilele friguroase de iarnă. Primarul Nicolae Liviu Dascălu nu s-a văitat că îl împiedică legea, că nu are buget sau că nu poate, a făcut tot posibilul şi a împărţit peste 500 de pâini şi lemne cetăţenilor bolnavi, persoanelor vârstnice sau imobilizate la pat. FELICITĂRI!











DIN PASIUNE PENTRU FRUMOS





Rue des Fleurs a înflorit în 2015, din dragoste pentru flori. Ne adresăm atât evenimentelor private, cât şi celor corporate. Dorim să schiţăm împreună cu clienţii noştri detaliile evenimentelor fericite din viaţa acestora, obiectivul nostru fiind acela de a crea amintiri colorate şi pline de zâmbete.

Marina Lupu, Rue des Fleurs: *„Întotdeauna am iubit florile şi în urmă cu câţiva ani am decis să fac ceva mai mult în acest sens, urmând cursurile unei şcoli de floristică. Am început cu paşi mici, de la o idee către un business la care până la acel moment doar visam. Pasiunea este esenţa magică, este lucrul care te impulsionează. Atunci când pui pasiune în ceea ce faci, satisfacţia nu întârzie să apară."*

Pe 10 februarie 2018, am inaugurat prima florărie Rue des Fleurs, în Mărăcineni, Str. Calea Câmpulung, bl. 2.

Vă aşteptăm cu drag în fiecare zi de luni până vineri între 9.30 şi 18.30, dar şi sâmbătă între 9.30 şi 15.00. Ne puteţi vizita pe Facebook la adresa: https://www.facebook.com/ruedesfleurs.admin/ şi vă stăm la dispoziţie pentru orice detalii suplimentare la numărul de telefon: 0799 043 101.





ŞTIAŢI CĂ?

O parte dintre cetăţenii comunei Mărăcineni încă mai foloseşte în vorbirea curentă arhaisme. Iată câteva dintre ele:

1. atlas – ţesătura lucioasă pentru căptuşeli şi feţe de perne;
2. basmalâcuri – baticuri, basmale;
3. bidinea – perie pentru văruit pereţii;
4. buiestru – mers specific calului. Acesta merge în acelaşi timp cu ambele picioare din aceeaşi parte;
5. caraftă – cele două bucăţi de lemn orizontale care ţin vătalele;
6. catagrafie – recensământ;
7. caţaveică – haină ţărănească scurtă cu mâneci lungi;
8. cârmuire – conducerea judeţului;
9. ceaslov – carte bisericească ortodoxă;
10. chingă de pământ – fâşie îngustă de teren;
11. clondir – vas de sticlă cu gâtul scurt şi strâmt;
12. coşar – îngrăditură de nuiele pentru adăpostirea vitelor;
13. cot de pânză – măsura de lungime , cât cotul;
14. darac – unealtă de pieptănat şi scărmănat lână;
15. delniţă – teren agricol aflat în stăpânirea ereditară a unei familii de ţărani.

PREVIZIUNI ASTROLOGICE APRILIE 2018



Aprilie 2018 este prima lună normală din acest an, din punct de vedere al fazelor lunii. Într-adevăr, în ianuarie am avut de două ori fenomenul de lună plină, în februarie nu a existat nicio lună plină, iar martie am avut de a face, din nou, cu două luni pline în aceeaşi lună calendaristică. În aprilie, fenomenul de lună plină se manifestă o singură dată, pe 30 aprilie, în Scorpion, făcându-ne conştienţi de cele mai profunde dorinţe ale noastre. Tot în această lună, Saturn (pe 17 aprilie) şi Pluton (pe 22 aprilie) intră în mers retrograd, cerând mai multă organizare şi disciplină.

A doua lună de primăvară se arată una suficient de ofertantă şi dinamică încât să nu ne lase să ne plictisim prea mult. Retrogradarea lui Saturn, care începe şi ea luna aceasta, ne aduce şi mai multe provocări pe care vă invit să le urmărim în rândurile ce urmează care ne oferă o privire de ansamblu asupra atmosferei cosmice de care vom avea parte în luna aprilie a anului 2018.



Este o perioadă excelentă pentru dezvoltarea ta spirituală, procesul bazându-se pe intuiţie şi pe conectarea cu îngerii şi ghizii spirituali. Organismul va fi probabil mai sensibil la alimentaţie şi la mediul înconjurător, aşa ca este recomandat să eviţi alcoolul, substanţele dăunatoare organismului şi chiar suplimentele alimentare. În data de 18 aprilie, eclipsa Solară din Berbec îţi va impune mai multă interiorizare şi pregătirea pentru un ciclu de 18 ani. Este un moment extrem de favorabil pentru a demara ceva nou, universul acordându-ţi tot sprijinul necesar până în octombrie şi oferindu-ţi toate resursele pentru a avea succes deplin. Se anunţă o schimbare benefică pe plan financiar.



Data de 8 aprilie, care marchează eclipsa Solară din Berbec, va pune accent pe sănătate şi muncă. Acum ai nevoie de mai multă dragoste şi înţelegere din partea partenerului(ei). Ai redus cheltuielile şi este posibil să ai nevoie de mai multă odihnă şi mai mult soare. Pentru a fi fericit(ă) acum, te poţi concentra pe un proiect profesional sau personal. Este o perioadă norocoasă pentru a găsi un nou loc de muncă şi noi surse de venituri suplimentare. Foloseşte perioada din aprilie până în octombrie pentru a face lucruri noi, dar şi pentru a păstra legatura cu prietenii vechi care se dovedesc o binecuvântare acum. Dacă eşti singur(ă) şi dragostea îţi bate la uşă, deschide-i!



În data de 8 aprilie te sfătuim să te conectezi cu dorinţele şi visele tale, dar şi cu noi oameni, acordându-ţi astfel energiile interioare cu cele sociale. Începând de acum şi până în 15 iulie, Saturn vrea să te gândeşti serios la ceea ce este cu adevărat important pentru tine, spre ce te îndrepţi şi cu cine, să îţi defineşti clar valorile şi să îţi dezvolţi talentele native. În 24 aprilie va apărea o schimbare neaşteptată, dar pozitivă, în domeniul financiar. Starea de sănătate este bună. Există o singură planetă pe termen lung în aliniere stresantă, toate celelalte fiind fie în armonie, fie fără aspecte în această direcţie.



Eclipsa Solară din data de 8 aprilie indică faptul că vei avea de-a face cu oameni influenţi, agenţii sau alte forme guvernamentale. Afacerea sau cariera îţi vor acapara tot timpul şi atenţia. Este un moment de recunoaştere crescută din partea celor din jur.

Munca asiduă, depăşirea obstacolelor, realizarea unui plan şi a unui program, toate sunt absolut necesare acum pentru succesul tău. Eclipsa îţi mai aduce şi sprijinul de care ai nevoie de la cei din jur. Dacă eşti singur(ă), este posibil să începi o relaţie nouă. Deşi casa şi familia sunt întotdeauna importante pentru voi, ele sunt mai puţin presante acum.



Tu ai fost până acum într-o fază de ardere a karmei din trecut, într-o etapă de finalizări şi începuturi. Acum este momentul pentru a face planuri pe termen lung. Eclipsa Solară din 8 aprilie este posibil să îţi aducă o perioadă mai dificilă. Tot ce ţine de latura spirituală, de mintea şi înţelepciunea superioară, dar şi călătoriile – îţi vor fi de mare folos acum! Posibilitatea de a te conecta cu un profesor de o înaltă valoare spirituală este şi ea prezentă. Eclipsa Lunara din 24 aprilie îţi aduce dorinţa de acţiune sau de schimbare a ritmului. E posibil ca o prietenie mai veche să devină acum ceva mai mult.



Mercur retrogad în Berbec indică faptul ca eşti interesat(ă) de o nouă afacere sau de un nou loc de muncă. Cât timp nu te angajezi financiar sau energetic, succesul este posibil. Eclipsa Solară din 8 aprilie marchează un moment în care sunt favorizate ipotecile, contractele de leasing sau împrumuturile, precum şi toate angajamentele financiare comune. Binecuvântările vin de la un partener sau de la cineva foarte apropiat. Este posibil să te bucuri de un proiect de remodelare sau redecorare. Eclipsa Lunară din 24 aprilie face posibile mai multe schimbări pentru un frate sau o soră, o posibilă poveste de dragoste, dar şi o îmbunătăţire a situaţiei financiare în următoarele şase luni.



Eclipsa Solară din 8 aprilie va pune accentul pe relaţiile de afaceri şi pe dezvoltarea unei baze de clienţi noi, dar şi pe relaţiile personale. Cel mai important pentru tine sunt acum viaţa personală şi problemele parteneriale. Dacă eşti singur(ă), este posibil să începi o relaţie nouă, de lungă durată, extrem de importantă. Dacă ai deja un partener(ă), accentul se va pune pe această relaţie. Dacă cineva ţi-a rănit sentimentele acum, îţi vei aminti de acest lucru mult timp. Cu toate acestea, trebuie să reţii că nu trebuie întotdeauna să gândeşti raţional. Emoţiile excesive cu care nu vrei să ai de-a face pot fi alungate prin sport, de exemplu.



Eclipsa Solară din 8 aprilie, care pică pentru tine în prima casă, pune accentul pe necesitatea de a acorda mai multă atenţie sănăţii în urmatoarele şase luni. Este posibil ca toate influenţele astrale de acum să fie un semn că ai nevoie de o schimbare în obiceiurile de viaţă, iar acest lucru ar putea fi legat de dietă, de muncă, de obiceiuri sau de programul zilnic.

Eşti mult mai agitat(ă) şi mai sensibil(ă) acum. S-ar putea să fii preocupat(ă) de un părinte, de un şef, de afacerea ta sau de situaţia de la locul de muncă. Lunile aprilie, mai şi iunie favorizează romantismul, creativitatea şi câştigurile financiare.



Pentru tine, eclipsa Solară din 8 aprilie deschide drumul iubirii şi al romantismului pentru tot anul următor! Nu te lăsa impiedicat de temeri, nesiguranţă sau dezamăgirile din trecut şi nu bloca dragostea pe care o cauţi şi care acum vine la tine. Se deschid căile de manifestare a creativităţii, în special în zonele de scriere, predare şi publicistică. Eşti într-un ciclu de creştere a abilităţilor tale de clarvăzător(oare) şi meditaţia este una dintre cele mai recomandate metode. Eclipsa Lunară din 24 aprilie vine cu schimbări benefice la locul de muncă. Banii au fost până acum o problemă şi vor mai fi până în iulie. Orice lucru nou, început la sfârşitul lunii februarie şi finalizat până la sfârşitul lunii mai, va avea succes deplin! Se pare ca eşti omul potrivit la locul şi momentul potrivit!



Eclipsa Solara din data de 8 aprilie pune accentul pe problemele legate de origini, proprietăţi şi familie şi nu este un moment uşor pentru tine. În iulie, însă, când Saturn pleacă din zodia ta, lucrurile se vor îmbunătăţi. Te bucuri de sprijin astral deplin în planul financiar şi profesional, şi de o perioadă plină de romantism. Poţi reîntâlni pe cineva din trecut, din aceasta viaţă sau din vieţile trecute şi vei avea un puternic sentiment de déjà vu. Eşti susţinut(ă) de astre şi ai capacitatea de a-ţi atinge toate obiectivele propuse pe plan personal sau, daca este legat(ă) de pasiunea ta şi pe plan profesional.



Eclipsa Solară din 8 aprilie indică pentru tine un moment foarte aglomerat – eşti în plină agitaţie, prins(ă) între apeluri telefonice şi rafturi de hârtii. Se va pune mai mult accent pe relaţia ta cu un frate sau o soră care poate avea nevoie de un sfat. Este un moment favorabil pentru a începe un curs nou, pentru a scrie sau pentru a preda. Este posibil să achiziţionezi o maşina sau un computer nou. Sentimentele tale sunt usor rănite în această perioadă, dar vei încerca să nu arăţi acest lucru. S-ar putea să te îngrijorezi în legătură cu problemele de sănătate sau de proprietate, dar te vei simţi mai bine începând cu luna iulie, când totul se calmează.



Eclipsa din 8 aprilie îţi va îmbunătăţi, în sfârşit, finanţele, deschizându-ţi noi uşi! Te vei simţi foarte norocos, deoarece acest ciclu va începe la sfârşitul lunii februarie şi va dura până în luna mai. Data de 24 aprilie, când este eclipsa Lunară din Scorpion, marchează un moment excelent pentru scris, publicare sau călătorie. Lucurile benefice vin prin munca pe care o depui, de la oamenii pentru care lucrezi sau din propria afacere. Până în iulie îţi va fi dificil să primeşti dragostea şi afecţiunea pe care le doreşti, datorită nesiguranţei, a temerilor şi a dezamăgirilor din trecut – din viaţa ta sau a partenerei(ului).

ANUNŢURI

Oricine doreşte publicarea unui anunţ pentru vânzarea/cumpărarea de case, terenuri, auto, agricole, poate suna la numărul de telefon **0248.278.893**.

Anunţurile vor fi publicate gratuit în ziarul „UNIVERSUL LOCAL al comunei Mărăcineni".

» **HIRU GRIGORE,** auditor energetic autorizat elaborează cu profesionalism şi la cele mai mici preţuri, certificate de performanţă energetică pentru case, apartamente şi clădiri. Relaţii la numerele de telefon: **0747 563 231** sau **0248 278 706.**

» **DERATIZARE, DEZINSECŢIE** - telefon: **0744 860 702**.

» **Vând casă** cu suprafaţa utilă de 250 m^2 şi teren cu suprafaţa de 2050 m^2, cu toate utilităţile în comuna Mărăcineni Dn 73, nr. 289 - telefon: **0724 881 727**.

» **Angajăm** muncitori necalificaţi pentru confecţionarea tâmplăriei PVC (lângă hala ORION) - telefon: **0766 675 181**.

» **Vând teren** parcela III, suprafaţă 2430 m^2, teren arabil - telefon: **0753 355 998, 0745 921 559 - GHEORGHE NICULAE.**

» **Vând casă şi teren extravilan**, comuna Mărăcineni, sat Argeşelu nr. 446 A - telefon: **0764 471 052 - Matei Cristian GHEORGHE.**

» **Vând casă Argeşelu** - Mărăcineni nr. 103, compusă din 3 camere, bucătărie, baie, anexă cu 2 camere de locuit, cu toate utilităţile. Teren, 1800 m^2, din care 1000 m^2 livadă. Preţ: 75 000 euro sau schimb cu apartament două camere în Piteşti şi diferenţă. Informaţii la telefon: **0765 361 074, 0749 353 259**.

» **Vând teren intravilan** cu suprafaţa de 10063 m^2, asfalt în comuna Mărăcineni, cu deschiderea de 37 m^2 la DN 73, în apropierea spălătoriei auto. Preţ negociabil. Telefon: **0745 777 000**.

» **Vând teren stradal** DN73, cu suprafaţa de 7500 m^2, cu toate utilităţile - telefon: **0348 419 673**.

» **Vând teren extravilan**, 2500 m^2, zona balastieră, preţ: 2 euro/m^2, negociabil - telefon: **0743 035 228**.

» **Vând teren extravilan** cu suprafaţa de 2077 m^2, sat Argeşelu, comuna Mărăcineni - telefon: **0741 193 685, 0725 945 974**.

» **Vând teren extravilan** cu suprafaţa de 4700 m^2, zona balastieră Mărăcineni, preţ: 2 euro/m^2, negociabil. Posibilităţi extindere!-telefo**: 0754 553 241**.

» **Vând teren** cu suprafaţa de 15000 m^2, lângă Gara Ciumeşti, preţ: 2 euro/m^2- telefon: **0753 741 924**.

» **PFA NANU DANIELA** - evaluator proprietăţi imobiliare, atestat ANEVAR - efectuez servicii de evaluare pentru proprietăţi imobiliare. Profesionalism, rapiditate, calmitate şi corectitudine! Preţuri avantajoase! Telefon: **0742 141 931**.

» **Vând teren** cu suprafaţa de 5000 m^2, str. Paul Dicu în apropiere de complexul Slava, preţ negociabil. Relaţii la telefon: **0756 193 879**.

» **Vând teren extravilan** în suprafaţă de 2000 m^2, comuna Mărăcineni- Gropeni (zona pepenieră). Telefon : **0773 818 696**.

» **Vând teren cu suprafaţa** de 450 m^2, situat în comuna Mărăcineni. Relaţii la numărul de telefon: **0738 266 781.**

» **Vând casă, parter + etaj**, situată în comuna Mărăcineni. Relaţii la numărul de telefon: **0738 266 781.**

» **Vând miere naturală** la preţ de producător. Relaţii la numărul de telefon: **0770 229 491**.

» **Restaurantul "CASA PĂDURARU"** angajează: **BUCĂTAR, AJUTOR DE BUCĂTAR, BARMAN** şi **OSPĂTAR.** Mai multe detalii la numărul de telefon: **0743 814 744**.



Pentru informaţii suplimentare privind activităţile desfăşurate pe raza localităţii accesaţi site-ul oficial al Primăriei Mărăcineni:
www.comunamaracineni.ro

ANUNŢURI

ANUNŢ





ANUNŢ

CETĂŢENII CARE NU ŞI-AU PLĂTIT TAXELE ŞI IMPOZITELE LOCALE AFERENTE ANULUI 2017, SUNT RUGAŢI SĂ VINĂ LA CASIERIA PRIMĂRIEI MĂRĂCINENI PENTRU A LE ACHITA!

PROGRAM CASIERIE
LUNI: 8^{00}-16^{30}
MARŢI: 8^{00}-18^{00}
MIERCURI: 8^{00}-16^{30}
JOI: 8^{00}-18^{00}
VINERI: 8^{00}-14^{00}

Rubrica de sugestii şi reclamaţii pentru toţi cetăţenii comunei MĂRĂCINENI

„CETĂŢENII ÎNTREABĂ - PRIMARUL RĂSPUNDE!"

Aveţi o întrebare (legată de administraţia locală)?
Aveţi o propunere în legătură cu direcţiile de dezvoltare ale comunei?
Aveţi o reclamaţie?
Compartimentul de specialitate al Primăriei comunei Mărăcineni va răspunde la întrebările dumneavoastră (în limita posibilităţilor legale)!
Aşteptăm sugestiile şi reclamaţiile dumneavoastră la adresa de e-mail:
universullocalmaracineni@yahoo.com
sau la cutia special amenajată în incinta Primăriei.

ANUNŢ

ÎNCEPÂND CU DATA DE 15 APRILIE 2018, CABINETUL MEDICAL VETERINAR CU SEDIUL ÎN CLĂDIREA DIN SPATELE PRIMĂRIEI COMUNEI MĂRĂCINENI VA FI CONDUS DE DOAMNA DOCTOR MANOLE LUCIA.

ORICE SOLICITARE SE VA FACE LA NUMĂRUL DE TELEFON: 0744 352 117.

ACŢIUNE CRUCEA ROŞIE

Crucea Roşie - filiala Argeş, sprijinită de primarul comunei Mărăcineni, domnul Nicolae Liviu Dascălu, s-a implicat în acţiunea de ajutorare a persoanelor defavorizate, acţiune prilejuită de căderile masive de zăpadă din luna februarie.

Acţiunea desfăşurată pe timpul nopţii a fost coordonată de doamna Valentina Ivan şi doamna Doina Popescu - director filiala Argeş.









JOCURILE OLIMPICE DE LA PYEONGCHANG PREMIEREA SPORTIVILOR DIN MĂRĂCINENI



Gest impresionant al primarului și al consilierilor locali din comuna Mărăcineni. Aleșii locali și-au donat o parte din indemnizații pentru a premia doi sportivi cu rezultate bune la Jocurile Olimpice. Primarul Nicolae Liviu Dascălu a ținut să-i premieze pe Mihai Tentea şi Ciprian Daroczi care au încheiat cu succes competiţia de bob - două persoane masculin, de la Jocurile Olimpice de la Pyeongchang. Cei doi tineri reprezentanţi ai comunei Mărăcineni s-au menţinut în top 20 la finalul celor patru manşe, reuşind să se claseze pe un excelent loc 18.



În data de 8 martie 2018, primarul Nicolae Liviu Dascălu a organizat o amplă manifestare pentru a le arăta tinerilor din comună aprecierea pe care administrația locală o are pentru ei. Conducerea primăriei, consilierii locali, antrenorii celor doi și zeci de cetățeni i-au felicitat pentru performanța obținută.



Pe lângă plachete și flori, primarul a reușit să strângă și o sumă de bani pentru cei doi, o parte din donațiile făcute de consilierii locali, din bugetul primăriei dar și din sponsorizări, oferindu-le câte 5400 de lei pentru fiecare. Sportivii le-au mulţumit celor prezenţi şi în special domnului primar pentru festivitate.

FELICITĂRI ŞI MULT SUCCES ÎN CONTINUARE!!



REŢETE DE PAŞTE: FRIPTURĂ DE MIEL LA CUPTOR ŞI GRĂTAR



Friptura de miel la cuptor preparată pentru Paşte trebuie să fie bine pătrunsă, condimentată şi aromată. Vă învăţăm cum să alegeţi carnea de miel, cum să o pregătiţi şi cât să o ţineţi la cuptor, astfel încât friptura de miel pentru Paşte să fie delicioasă.

O friptură de miel suculentă şi gustoasă se găteşte în funcţie de câteva mici secrete. După ce le învăţaţi nu aveţi cum să daţi greş şi de Paşte puteţi prezenta cu mândrie o pulpă de miel împănată cu usturoi şi rozmarin sau chiar costiţe de miel cu sos picant.

Cum alegeţi carnea de miel pentru friptura la cuptor

Când mergi la cumpărături, alegeţi bucăţi de carne de miel slabă, fără prea multă grăsime, din care vă va fi uşor să pregătiţi friptura la cuptor. Carnea pentru această reţetă de Paşte trebuie să fie fermă la atingere, să aibă un miros specific de oaie, o culoare rozalie şi să nu fie lipicioasă.

Asiguraţi-vă că pentru friptura de miel la cuptor alegeţi o sursă sigură de carne. Chiar dacă preţul e tentant, recomandarea este să nu cumperi carne de oriunde, altfel riscaţi să petreceţi Paştele la... spital.

Cum păstraţi carnea de miel pentru friptura de Paşte

Carnea de miel pentru friptura la cuptor ar trebuie să ocupe ultimul loc pe lista de cumpărături de Paşte, astfel încât să fie proaspătă şi să nu fie nevoie să o ţineţi prea mult în frigider. Dacă luaţi carne de miel congelată, lăsaţi-o să se dezgheţe în frigider şi nu la temperatura camerei. Carnea de miel crudă decongelată trebuie să fie folosită cât mai repede.

Carnea de miel tocată, tăiată în bucăţele sau feliată este mult mai perisabilă în comparaţie cu o bucata mare. Aşa că nu vă apucaţi de porţionat decât cu puţin timp înainte de a găti această reţetă de Paşte. Bucăţile de friptură care rămân după masa de Paşte trebuie puse la frigider cât mai repede (maximum 2 ore după ce au fost gătite).

Ce puteţi prepara din carnea de miel pentru masa de Paşte

Din pulpă, antricot, ceafă şi spată de miel puteţi face fripturi delicioase la cuptor. Pulpa de miel poate fi pregătită şi pe grătar, în timp de antricoatele fără os pot fi folosite pentru ruladă.

Cea mai vânată bucată de carne de miel, mai ales pentru frumoasele costiţe cu os, este partea de pe spatele mielului care conţine un grup de cotlete. Acestea pot fi pregătite separat sau ca o adevărată coroană din friptură de miel. Bucăţile slabe de carne de miel, din spată sau pulpă pot fi folosite şi pentru frigărui, stufat sau tocăniţă. Secretul pentru orice friptură de miel suculentă este marinarea ei.

Cum pregătiţi friptura de miel la cuptor şi grătar

Carnea de miel trebuie gătită la temperaturi mici, în jur de 160^0 C. Coacerea la temperaturi joase pentru mai mult timp va face ca friptura să fie moale şi suculentă. Ca să evitaţi uscarea fripturii atunci când folosiţi bucăţi de carne de miel şi nu o pulpă întreagă, este recomandat să ungeţi friptura cu ulei sau să o stropiţi din când în când cu sosul care se formează în tavă.

Pentru mai multă precizie ar fi bine să aveţi un termometru pentru carne, cu care să verificaţi dacă friptura de miel este gata, mai ales dacă gătiţi o bucată de friptură dintr-o pulpă întreagă. În funcţie de cât de pătrunsă vreţi să fie carnea, termometrul ar trebui să arate 60^0 C pentru o friptură în sânge, 65^0 C pentru o friptură pătrunsă uşor şi 70^0 C pentru o friptură bine pătrunsă.

Ţineţi cont de faptul că o bucată de carne de miel fără os va fi gata mai repede decât una cu os. În plus, o bucată de carne de miel care are un strat de grăsime la suprafaţa ei are nevoie de un timp mai mare de gătire decât o bucată de carne slabă. În funcţie de cât de mare este friptura, ea poate sta la cuptor şi câteva ore bune ca să se pătrundă.

Condimente pentru carnea de miel

Carnea de miel este mai gustoasă dacă este marinată înainte de preparare (câteva ore la frigider). Fiecare reţetă are propriile condimente, dar poţi inventa o reţetă de Paşte nouă dacă amestecaţi după gust şi inspiraţie condimentele şi carnea de miel. Puteţi folosi usturoi, boia dulce, seminţe de muştar, cimbru, rozmarin, piper, ceapă verde, ardei, mentă, foi dafin, curry.

POFTĂ BUNĂ!

REŢETE DE PAŞTE: FRIPTURĂ DE MIEL LA CUPTOR ŞI GRĂTAR



Friptura de miel la cuptor preparată pentru Paşte trebuie să fie bine pătrunsă, condimentată şi aromată. Vă învăţăm cum să alegeţi carnea de miel, cum să o pregătiţi şi cât să o ţineţi la cuptor, astfel încât friptura de miel pentru Paşte să fie delicioasă.

O friptură de miel suculentă şi gustoasă se găteşte în funcţie de câteva mici secrete. După ce le învăţaţi nu aveţi cum să daţi greş şi de Paşte puteţi prezenta cu mândrie o pulpă de miel împănată cu usturoi şi rozmarin sau chiar costiţe de miel cu sos picant.

Cum alegeţi carnea de miel pentru friptura la cuptor

Când mergi la cumpărături, alegeţi bucăţi de carne de miel slabă, fără prea multă grăsime, din care vă va fi uşor să pregătiţi friptura la cuptor. Carnea pentru această reţetă de Paşte trebuie să fie fermă la atingere, să aibă un miros specific de oaie, o culoare rozalie şi să nu fie lipicioasă.

Asiguraţi-vă că pentru friptura de miel la cuptor alegeţi o sursă sigură de carne. Chiar dacă preţul e tentant, recomandarea este să nu cumperi carne de oriunde, altfel riscaţi să petreceţi Paştele la... spital.

Cum păstraţi carnea de miel pentru friptura de Paşte

Carnea de miel pentru friptura la cuptor ar trebuie să ocupe ultimul loc pe lista de cumpărături de Paşte, astfel încât să fie proaspătă şi să nu fie nevoie să o ţineţi prea mult în frigider. Dacă luaţi carne de miel congelată, lăsaţi-o să se dezgheţe în frigider şi nu la temperatura camerei. Carnea de miel crudă decongelată trebuie să fie folosită cât mai repede.

Carnea de miel tocată, tăiată în bucăţele sau feliată este mult mai perisabilă în comparaţie cu o bucata mare. Aşa că nu vă apucaţi de porţionat decât cu puţin timp înainte de a găti această reţetă de Paşte. Bucăţile de friptură care rămân după masa de Paşte trebuie puse la frigider cât mai repede (maximum 2 ore după ce au fost gătite).

Ce puteţi prepara din carnea de miel pentru masa de Paşte

Din pulpă, antricot, ceafă şi spată de miel puteţi face fripturi delicioase la cuptor. Pulpa de miel poate fi pregătită şi pe grătar, în timp de antricoatele fără os pot fi folosite pentru ruladă.

Cea mai vânată bucată de carne de miel, mai ales pentru frumoasele costiţe cu os, este partea de pe spatele mielului care conţine un grup de cotlete. Acestea pot fi pregătite separat sau ca o adevărată coroană din friptură de miel. Bucăţile slabe de carne de miel, din spată sau pulpă pot fi folosite şi pentru frigărui, stufat sau tocăniţă. Secretul pentru orice friptură de miel suculentă este marinarea ei.

Cum pregătiţi friptura de miel la cuptor şi grătar

Carnea de miel trebuie gătită la temperaturi mici, în jur de 160⁰ C. Coacerea la temperaturi joase pentru mai mult timp va face ca friptura să fie moale şi suculentă. Ca să evitaţi uscarea fripturii atunci când folosiţi bucăţi de carne de miel şi nu o pulpă întreagă, este recomandat să ungeţi friptura cu ulei sau să o stropiţi din când în când cu sosul care se formează în tavă.

Pentru mai multă precizie ar fi bine să aveţi un termometru pentru carne, cu care să verificaţi dacă friptura de miel este gata, mai ales dacă gătiţi o bucată de friptură dintr-o pulpă întreagă. În funcţie de cât de pătrunsă vreţi să fie carnea, termometrul ar trebui să arate 60⁰ C pentru o friptură în sânge, 65⁰ C pentru o friptură pătrunsă uşor şi 70⁰ C pentru o friptură bine pătrunsă.

Ţineţi cont de faptul că o bucată de carne de miel fără os va fi gata mai repede decât una cu os. În plus, o bucată de carne de miel care are un strat de grăsime la suprafaţa ei are nevoie de un timp mai mare de gătire decât o bucată de carne slabă. În funcţie de cât de mare este friptura, ea poate sta la cuptor şi câteva ore bune ca să se pătrundă.

Condimente pentru carnea de miel

Carnea de miel este mai gustoasă dacă este marinată înainte de preparare (câteva ore la frigider). Fiecare reţetă are propriile condimente, dar poţi inventa o reţetă de Paşte nouă dacă amestecaţi după gust şi inspiraţie condimentele şi carnea de miel. Puteţi folosi usturoi, boia dulce, seminţe de muştar, cimbru, rozmarin, piper, ceapă verde, ardei, mentă, foi dafin, curry.

POFTĂ BUNĂ!

SĂRBĂTOAREA PAŞTELUI

Istoria Sărbătorii Paştelui

Paştele (în greacă: *Πάσχα, Pascha sau Pasxa*) este cea mai importantă sărbătoare religioasă din calendarul creştin. Creştinii sărbătoresc această zi în cinstea învierii lui Iisus Cristos după două zile de la răstignirea pe cruce (în Duminica Paştelui, considerată cea de-a treia zi, incluzând ziua crucificării), care se pare ca a avut loc între anii 26 şi 36-era noastră. În aceasta sărbătoare au fost integrate multe simboluri culturale fără origini religioase, fiind oficiate atât de creştini, cât şi de practicanţii altor religii.

Paştele se referă de asemenea la anotimpul anului bisericesc numit Perioada Paştelui sau Anotimpul Paştelui. În mod tradiţional, Anotimpul Paştelui dura patruzeci de zile, din Ziua Paştelui până la Înălţare, dar acum durează oficial cincizeci de zile până la Rusalii. Prima săptămână a Anotimpului Paştelui este denumită Săptămâna Paştelui sau Octava Paştelui. Paştele marchează de asemenea şi sfârşitul Postului Mare, o perioadă de rugăciune şi penitenţa.

Semnificaţia Paştelui

Paştele este cea mai importantă sărbătoare creştină, este o sărbătoare religioasă întâlnită, cu semnificaţii diferite, în creştinism şi iudaism. Unele obiceiuri de Paşti se regăsesc, cu semnificaţie diferită, în antichitatea anterioară religiilor biblice! El şi-a păstrat până în prezent farmecul şi semnificaţia, fiind un moment de linişte sufletească şi de apropiere de familie. Farmecul deosebit este dat atât de semnificaţia religioasă - întotdeauna mai există o şansă de mântuire - cât şi de tradiţii: oul pictat, iepuraşul, masa cu mâncăruri tradiţionale de Paşte - cozonac, pască, miel, slujba de sâmbată seara cu luarea luminii..

Lumanarea de Înviere

În noaptea de Înviere fiecare credincios poartă în mână o lumânare, pe care o va aprinde din lumina adusă de preot de pe masa Sfântului Altar. Aceasta lumânare este simbolul Învierii, al biruinţei vieţii asupra morţii şi a luminii lui Hristos asupra întunericului păcatului.

Ouăle roşii

Ouăle roşii simbolizează mormântul lui Iisus Hristos, care s-a deschis la învierea sa din morţi. De aceea, când sparg ouăle prin ciocnire, dar şi când se salută, creştinii îşi spun: *"Hristos a înviat! Adevărat a înviat!"*. Culoarea roşie a ouălelor simbolizează sângele lui Iisus care s-a scurs pe cruce pentru mântuirea lumii. Există credinţa că cei care ciocnesc se întâlnesc pe lumea cealaltă. Ouăle simbolizează şi reîntinerirea, primăvara. În Egiptul antic, oul era simbolul legământului vieţii şi reprezenta, totodată, sicriul ori camera mortuară.

În tradiţia populară de la noi, ouăle de Paşte sunt purtătoare de puteri miraculoase: vindecă boli, protejează animalele din gospodărie, te apără de rele.

Pasca

Se coace numai o dată pe an, de Sfintele Paşti. Ea are o formă rotundă, la mijloc o cruce şi este împodobită pe margini cu aluat împletit.

Mielul

Îl reprezintă pe Iisus Hristos care s-a jertfit pentru păcatele oamenilor şi a murit asemeni unui miel nevinovat.

Iepuraşul

Acesta este un vechi simbol german care provine de pe vremea festivalurilor păgâne. El simbolizează fertilitatea, primăvara.

Ultima săptămână a postului Paştelui este cea mai importantă perioadă. Ea trebuie folosită pentru căinţă şi comemorare. Tot atunci sunt pregătite şi bucatele de Paşti. Până la Înviere toată casa trebuie să fie curată şi bucatele să fie gata. În seara de Înviere, conform tradiţiei, toată lumea merge la biserică pentru a participa la slujbă şi pentru a lua lumină. La sfârşitul slujbei, preotul împarte tuturor Sfintele Paşti, adică pâine sfinţită, stropită cu vin şi cu aghiazmă. Familia se intoarce spre dimineaţă de la biserică şi gustă mai întâi ouăle şi pasca sfinţite..

HRISTOS A ÎNVIAT!



Un sincer **"La mulţi ani!"** şi multă sănătate tuturor locuitorilor din comuna Mărăcineni care îşi sărbătoresc ziua de naştere în această lună!

Viceprimar,
Nicolae ARDEI